



En esta Dirección General se ha recibido una consulta del Instituto Gallego de Consumo y de la Competencia, en la cual se pone de manifiesto la existencia de prácticas fraudulentas en la comercialización de moluscos bivalvos vivos, concretamente en referencia a la comercialización de bolsas etiquetadas con dos especies distintas (*Ruditapes decussatus* (Almeja fina) y *Ruditapes philippinarum* (Almeja japonesa)). Cabe mencionar, que el precio de venta del producto que presenta la mezcla de especies es el de la de importe superior, siendo la diferencia de precio y de calidad entre ambas especies destacable, incurriendo en fraude al consumidor tanto en venta directa, como en los productos ofrecidos a través del canal HORECA.

En relación con este asunto, una vez consultadas la Subdirección General de Acuicultura, Comercialización Pesquera y Acciones Estructurales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria de la AESAN se informa que:

**Primero:** En el artículo 35 sobre información obligatoria del Reglamento (UE) 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura se recoge que:

“1. Sin perjuicio del Reglamento (UE) nº 1169/2001, los productos de la pesca y de la acuicultura enumerados en los puntos a), b), c) y e) del anexo I del presente Reglamento que se comercialicen dentro de la Unión, con independencia de su origen o de su método de comercialización, podrán ofrecerse a la venta al consumidor final o a colectivos, únicamente cuando se indique en el mercado o el etiquetado correspondientes:

- a) la **denominación comercial de la especie y su nombre científico**,
- b) el método de producción, en particular mediante las siguientes palabras: «... capturado ...» o «... capturado en agua dulce ...» o «... de cría ...»,
- c) la zona de captura o de cría del producto y la categoría de arte de pesca utilizado en las pesquerías extractivas, como se establece en la primera columna del anexo III del presente Reglamento,
- d) si el producto ha sido descongelado,
- e) la fecha de duración mínima, cuando proceda. [...]

2. Para los productos de la pesca y de la acuicultura no preenvasados, la información obligatoria enumerada en el apartado 1 podrá facilitarse para la venta al por menor mediante información comercial, como tabloneros o carteles.

3. En caso de ponerse a la venta al consumidor final o a colectivos un producto mixto consistente en **especies idénticas** pero producido a partir de varios métodos de producción diferentes, será necesario indicar el método de producción de cada lote. En caso de ponerse a la venta al consumidor final o a colectivos de un producto mixto consistente en una mezcla de especies idénticas, pero cuyas zonas de captura o países de cría sean diferentes, será necesario indicar al menos la zona del lote más representativo en cantidad, además de mencionar que el producto procede igualmente de diferentes zonas de captura, o de cría.”

**Segundo:** El documento de preguntas frecuentes publicado por la Comisión Europea sobre el citado reglamento How to apply Regulation (EU) 1379/2013 on the Common Organisation of the Markets of



Fishery and Aquaculture Products (CMO) señala al inicio que la regulación “improves consumer information requirements, to help consumers make informed choices. These provisions, which complement regulation (EU) 1169/2011 on food information for consumers (“the FIC regulation”), apply since 13 December 2014. They do not change any of the terms of regulation 1169/2011.”, es decir, la regulación mejora los requerimientos sobre la información al consumidor, para ayudar a los consumidores en su elección sobre los alimentos. Este Reglamento complementa lo establecido en el Reglamento 1169/2011, sobre la información al consumidor.

**Tercero:** En el Anexo III del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, se indica en el Capítulo VII: Marcado de identificación y etiquetado de la Sección VII: Moluscos bivalvos vivos que:

- “1. La etiqueta, incluida la marca de identificación, deberá ser impermeable.
2. Además de cumplir los requisitos generales sobre marcado de identificación establecidos en la sección I del Anexo II, las etiquetas deberán recoger la información siguiente:
  - a) **la especie de molusco bivalvo** de que se trate (nombre vulgar y nombre científico); y
  - b) la fecha de embalado, con indicación del día y el mes como mínimo.No obstante lo dispuesto en la Directiva 2000/13/CE, la fecha de duración mínima podrá ser sustituida por la indicación “Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta”.
3. La etiqueta fijada a los embalajes que no sean envases unitarios de venta al consumidor final deberá ser conservada por el comerciante minorista durante al menos los 60 días siguientes al fraccionamiento del contenido de dichos envases.”

**Cuarto:** El Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, establece en el artículo 7: Prácticas informativas leales, lo siguiente:

- “1. La información alimentaria no inducirá a error, en particular:
  - a) sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención;”

**Quinto:** La Ley 3/1991, de 10 de enero, de competencia desleal, recoge en su artículo 5. Actos de engaño lo siguiente:

- “1. Se considera desleal por engañosa cualquier conducta que contenga información falsa o información que, aun siendo veraz, por su contenido o presentación induzca o pueda inducir a error a los destinatarios, siendo susceptible de alterar su comportamiento económico, siempre que incida sobre alguno de los siguientes aspectos:
  - a) La existencia o la naturaleza del bien o servicio.
  - b) Las características principales del bien o servicio, tales como su disponibilidad, sus beneficios, sus riesgos, su ejecución, su composición, sus accesorios, el procedimiento y la fecha de su fabricación o suministro, su entrega, su carácter apropiado, su utilización, su cantidad, sus especificaciones, su origen



geográfico o comercial o los resultados que pueden esperarse de su utilización, o los resultados y características esenciales de las pruebas o controles efectuados al bien o servicio.”

[...]

**Sexto:** En base a lo anteriormente expuesto, se considera que, si bien desde el punto de vista de Higiene no hay impedimento, la comercialización de más de una especie de moluscos bivalvos vivos mezclados, presentados a la venta al consumidor final o a colectivos, envasados o sin envasar, incurre en fraude al consumidor, por incumplimiento de la normativa vigente expuesta en los puntos anteriores de este informe.

En Madrid, a 28 de diciembre de 2020